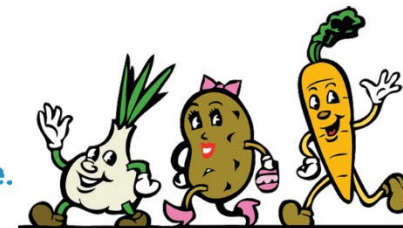


Menu école du Cros

Menus prévisionnels établis par Marc Dimarino, cuisinier, et validés par Carole Boulanger, Diététicienne.



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine Du 24 au 28 novembre 2025	Fish and chips  de colin Carotte sautée Fromage  Liégeois	Salade de pâte  Escalope viennoise Courgette  aux oignons Fromage  Fruit	Coleslaw Gardianne de taureau  Riz de Camargue Yaourt 	Menu végétarien  Crudité Croque fromage Purée de légumes Fromage  Fruit
Semaine Du 01 au 05 décembre 2025	Menu végétarien  Betterave au miel Tortilla Ratatouille Fromage  Tarte aux pommes	Crudité Poulet rôti aux herbes Gratin de brocolis Chocolat liégeois	Sauté de porc  aux olives Pâte  Petit suisse sucré Fruit	Salade parisienne  Filet de poisson meunière Légumes sautés Fromage  Compote
Semaine Du 08 au 12 décembre 2025	Crudité Chipolata grillée  Gratin de pâte  Fromage  Fruit	Menu végétarien  Crudité Couscous végétarien Semoule  aux légumes Petit suisse aromatisé 	Blanquette de veau  Riz  Yaourt  Fruit	Salade de pois chiche au cervelas  Filet de poisson  Haricot vert persillé  Fromage  Fruit au sirop



BIO



Viande Label Rouge



Pêche durable



Plein filet de poisson



Menu végétarien



Bon et engagé

Tous les fromages et laitages sont BIO selon la disponibilité du fournisseur

